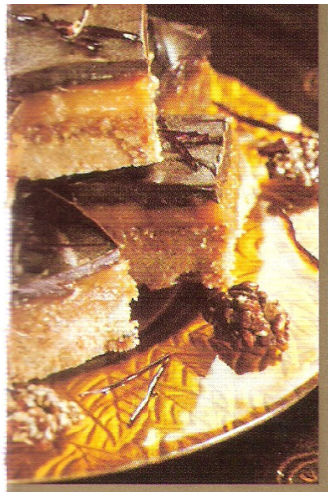


ÜLKER أولكر
بسكويت للشاى
Teabiscuits
ITEM NO: 113-S
12 PACKETS PER CARTON
رقم الصنف : ص-١١٣
العدد: ١٢ حبة

ÜLKER
Turkish
Labneh

أولكر
قشطة
نقية و طبيعية
من الحليب الطازج ١٠٠%
أولكر
قشدة
بالعسل
نقية و طبيعية
من الحليب الطازج ١٠٠%

ÜLKER أولكر
بسكويت للشاى
Teabiscuits

# حلّي حياتك مع أولكر

يسعدنا نشر الكتاب الثالث لوصفات بسكويت أولكر للشاي ، فمع هذه الوصفات السهلة التحضير يمكنك تحويل منتجات أولكر المفضلة من بسكويت أولكر للشاي واللبنة والكريم إلى أطباق رائعة تضفي البهجة والسرور على عشاق الحلويات في الحياة من حولك.

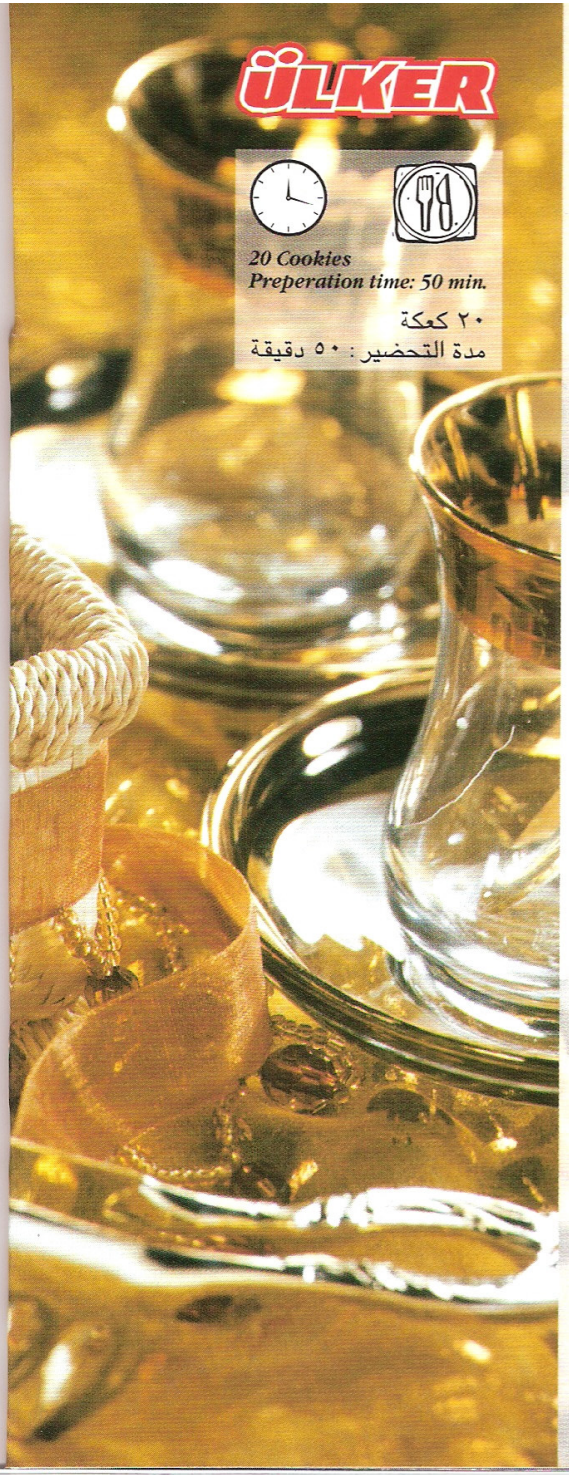
فإذا كانت المناسبة إحتفالاً رسمياً أو وجبة غير رسمية مع العائلة أو كانت ببساطة وجبة خفيفة بعد العودة من المدرسة ، فإليك طريقة أخرى تجعل اللحظات أكثر لذة وروعة !!

إبدأ يومك بالكعك المحشو بالتمر والفستق أو الجوز ، أو إسعد بتعبئة علبة الغداء بتورتة اللبنة والليمون أو اخرج في رحلة رائعة إلي الطبيعة مع كيك الغابة السوداء. إضف المزاج الأحتفالي مع أقراص الفطائر بشراب العسل أو إدخل السعادة في نفوس أطفالك بمخفوق بسكويت أولكر للشاي وبودينج البرتقال والمشمش.

مصادر صغيرة للسعادة تضفي الكثير من البهجة

ملاحظات :

- "دقيق البسكويت" الذي سيرد ذكره كثيراً في الوصفات يتم الحصول عليه بطحن البسكويت في جهاز تحضير الطعام حتى يصبح ناعماً.
- كل المقادير المعرفة بكلمة(كوب) في الوصفات تعني كوباً قياسياً سعته ٢٥٠ مل (كوب = ٢٥٠ مل).
- يتم الحصول على كوب مليئ بدقيق البسكويت بطحن ٢٠ قطعة من بسكويت أولكر للشاي.
- تم تحديد كميات السكر في الوصفات طبقاً للطعم الحلو المركّز في أسلوب الطبخ بالشرق الأوسط ، ويجوز زيادة أوخفض الكميات حسب الطعم المطلوب.
- الفواكه الطازجة يجوز استبدالها بأخرى مشابهة طبقا لطعمها ومدى توفرها.
- في هذا الكتاب تم استعمال بيض قياسي (٦٠-٦٥ جرام) وأي استعمال لبيض أكبر أو أصغر في الحجم ربما يؤدي إلى الفشل في تحضير الوصفات ،
- ويكون هذا على درجة عالية من الأهمية عند تحضير العجينة.
- عجينة دقيق البسكويت تكون أكثر طراوة من العجينة العادية ، ولكي يسهل لفها يجب دائماً وضعها بين قطعتين من السلوفان أو النايلون أو ورق الخبز.



ÜLKER

*20 Cookies*
***Preperation time: 50 min.***

٢٠ كعكة
مدة التحضير : ٥٠ دقيقة

## *Ingredients*

- *8 egg whites*
- *375 g (1,5 glasses) sugar*
- *3 glasses biscuit flour*
- *½ glass coarsely chopped walnut*
- *20 walnut halves*
- *80 g dark chocolate*

## *Preparation :*

Preheat the oven to 170 ºC. Place the egg whites into a bowl and beat with a mixer until bubbles. Mix in sugar and biscuit flour. Transfer to a pot. Cook over low heat for 15 minutes, stirring continously with a whisk. Remove from the heat, allow to cool.

Divide the dough into 20 pieces. Roll between your palms into walnut sized balls. Press on top a little. Place over a baking paper lined tray. Leave space between cookies. Place a walnut half onto the centers. Bake until cookies get cracked, approximately 20 minutes. Remove from the oven. Allow to cool.

To prepare the chocolate dip, make a bain-marie. Fill ¼ of a pot with water and bring it to a boil. Reduce the heat. Place a heatproof bowl over the pot. Make sure the bowl doesn't touch the boiling water. Break the chocolates in this bowl. Melt the chocolate. Dip the half of cookies into chocolate. Place back to the baking paper. Chill in the refrigerator until chocolate sets and serve.

*Note: Walnut cookies can also be served plain.*

## المقادير

- ٨ بياض بيض
- كأس ونصف سكر (٣٧٥ جرام)
- ٣ أكواب دقيق بسكويت
- نصف كوب جوز مجروش خشناً
- ٢٠ حبة جوز (فلقات)
- ٨٠ جرام شوكولاته داكنة

## طريقة التحضير

١ – يسخن الفرن مسبقاً على حرارة ١٧٠ درجة مئوية. يوضع بياض البيض في زبدية ويخفق بخلاط كهربائي حتى تظهر الفقاقيع. يخلط السكر مع دقيق البسكويت ويحول إلى قدر، ثم يطبخ على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة مع التحريك المستمر بالخلاط. يرفع من النار ويوضع جانباً ليبرد.

٢ – تقسم العجينة إلى ٢٠ قطعة بحجم حبة الجوز وتكوّر كل قطعة باستخدام الكفين ثم يضغط على أعلاها لتسطح قليلاً. توضع القطع في صينية مغلفة بورق الخبز مع ترك مسافة بين كل قطعة وأخرى. توضع فلقة جوز على ركن كل قطعة. يخبز في الفرن حتى يتشقق الكعك ، لمدة ٢٠ دقيقة تقريباً ، ثم يخرج من الفرن ويترك ليبرد.

٣ – لتحضير شوكولاته الغمس يجب صنع "بين ماري". يملأ ربع قدر بالماء ويترك على النار حتى يغلي. تخفف النار وتوضع زبدية مقاومة للحرارة فوق القدر مع التأكد من عدم ملامستها للماء المغلي. تكسر الشوكولاته وتوضع في الزبدية ثم تذوّب. تغمس كل كعكة إلى نصفها في الشوكولاته ثم ترجع إلى ورق الخبز. يبرد الكعك في الثلاجة إلى أن تستقر الشوكولاته ثم يقدم.

ملاحظة : يمكن تقديم كعك الجوز بمعزل عن الشوكولاته

Cracked Walnut Cookies
كعك الجوز

ÜLKER

*18 cookies*
***Preperation time: 40 min***

١٨ كعكة
مدة التحضير : ٤٠ دقيقة

## *Ingredients*

- *10 dates*
- *100 ml (1/2 pack) Ülker cream*
- *60 g margarine, at room temperature*
- *3/4 glass Icing Sugar*
- *2 glasses biscuit flour*
- *1/4 glass unsalted pistachios*

## *Preparation :*

Preheat the oven to 180 ºC. Leave the dates 5 minutes into hot water and pit them. Puree pitted dates in a food processor.

Place cream, margarine, 1/2 glass of icing sugar and biscuit flour in a large bowl. Knead a soft dough. Divide the dough into 18 pieces. Place one piece of dough in your palm and work with your fingertips to flatten it to palm size. Put a piece of date puree and 3 pistachios to the center. Bring two sides one over another at the top. Squeeze two end between your fingers and end up with completely covered cookie. Prepare the others in the same way and place on a buttered tray.

Bake for 15 minutes. Remove from the oven. Allow to cool. Sprinkle the remaining icing sugar on tops and serve.

## المقادير

- ١٠ حبات تمر
- ١٠٠ مل (نصف علبة) كريم أولكر
- ٦٠ جرام مرجرين على درجة حرارة الغرفة
- ثلاثة أرباع كوب سكر ناعم
- كوبان دقيق بسكويت
- ربع كوب فستق غير مملح

## طريقة التحضير

١ – يسخن الفرن مسبقاً على حرارة ١٨٠ درجة مئوية. ينزع النوى وينقع التمر في ماء ساخن لمدة ٥ دقائق ثم يحضر منه بوريه بواسطة جهاز تحضير الطعام.

٢ – يوضع الكريم والمرجرين ونصف كوب من السكر الناعم ودقيق البسكويت في زبدية كبيرة ثم تحضر منه عجينة طرية. تقسم العجينة إلى ١٨ قطعة. توضع قطعة من العجينة على راحة اليد وتسطح بأطراف الأصابع حتى تصبح بحجم الراحة. توضع قطعة من بوريه التمر و٣ حبات من الفستق في منتصف العجينة على راحة اليد ثم يسحب جانبيها بحيث يغطي أحدهما الآخر في الأعلى. تضغط النهايتان بين الأصابع للحصول على كعكة مغطاة بالكامل. يحضر بقية الكعك بنفس الطريقة ويوضع في صينية مدهونة بالزبدة.

٣ – يخبز الكعك في الفرن لمدة ١٥ دقيقة. يخرج ويترك ليبرد ثم ينثر ما تبقى من السكر الناعم على أعلاه ويقدم.

Date and Pistachio
Filled Cookies
كعك التمر والفستق

ÜLKER

*30 chocolate balls*
*Preperation time: 1 hr. 20 min*

٣٠ كرة شوكولاته
مدة التحضير : ساعة و٢٠ دقيقة

## *Ingredients*

- *275 g dark chocolate*
- *50 g margarine*
- *100 ml (½ pack) Ülker Cream with Honey*
- *3,5 tsp ground cardamom*
- *2 tsp ground clove*
- *½ glass finely crushed Ülker Tea Biscuits*
- *1 glass coarsly crushed Ülker Tea Biscuits*

## *Preparation :*

Brake the chocolates into small pieces. Heat margarine and cream in a pan. As soon as the margarine melts, remove the pan and add in the chocolates. Cover the pan with a lid and wait for 1 minute. Then stir the melted chocolate.

Divide chocolate mixture into two bowls. Add cardamom to one half and clove to the other. Mix well. Place two bowl in the refrigerator and leave for 1 hour.

Remove the bowls form the fridge. Take two dessert spoons. Fill one of the spoons with chocolate. Roll out the chocolate into the crushed biscuits with other spoon. (Coat the clove flovoured ones with finely crushed biscuit, cardamom flavoured ones with coarsly crushed biscuit). Coat the chocolates with biscuits completely. Dip cloves into the centers of clove flavoured and cardamom pods to cardamom flavoured ones. Place the chocolates into mini paper cases and serve.

*Note: These flavoured chocolates should be kept in the refrigerator.*

## المقادير

- ٢٧٥ جرام شوكولاته داكنة
- ٥٠ جرام مرجرين
- ١٠٠ مل (نصف علبة) كريم أولكر بالعسل
- ثلاثة ملاعق صغيرة ونصف هيل مطحون
- ملعقتان صغيرتان قرنفل مطحون
- نصف كوب بسكويت أولكر للشاي مجروش ناعماً
- كوب بسكويت أولكر للشاي مجروش خشناً

## طريقة التحضير

١ – تفتّت الشوكولاته إلى قطع صغيرة. يسخن المرجرين والكريم في مقلاة. وبعد أن يذوب المرجرين ترفع المقلاة من النار وتضاف الشوكولاته. تغطى المقلاة بغطاء وينتظر لمدة دقيقة ثم تحرك الشوكولاته المذابة.

٢ – تقسم خلطة الشوكولاته على زبديتين . يضاف الهيل إلى أحدى الزبديتين والقرنفل إلى الأخرى وتخلط محتويات كل منهما جيداً. توضع الزبديتان في الثلاجة وتتركان لمدة ساعة.

٣ – تخرج الزبديتان من الثلاجة . تؤخذ ملعقتا حلوى تملأ إحداهما بالشوكولاته وتستخدم الأخرى لتقليب كرات الشوكولاته في البسكويت المجروش (تغطى الشوكولاته التي تحتوي على القرنفل بالبسكويت المجروش الناعم ، بينما تغطى تلك التي تحتوي على الهيل بالبسكويت المجروش الخشن) ويجب مراعاة تغطية الشكوكولاته بالبسكويت تماماً. يجب غمس القرنفل وبراعم الهيل في منتصف الشوكولاته التي تحتوي على كل منهما . توضع كرات الشوكولاته في أكواب ورقية ثم تقدّم.

ملاحظة : يجب حفظ شوكولاته القرنفل والهيل في الثلاجة.

Cardamom and Clove
Flavoured Chocolates
كرات الشوكولاته
بالهيل والقرنفل

ÜLKER

*Serves 6*
*Preperation time: 1 hr. 20 min*
٦ أشخاص
مدة التحضير : ساعة و٢٠ دقيقة

## *Ingredients*

- 450 g (8 big) ripe apricots
- 375 ml (1,5 glasses) fresh orange juice
- 3 tbsp flower water
- 500 g (2 glasses) sugar
- 8 tbsp cornstarch
- 275 g Ülker Turkish Labneh
- 3 glasses finely crushed Ülker Tea Biscuits
- 6 tbsp orange jam

## *Preparation :*

Half and deseed the apricots. Puree them with orange juice in a food processor. Put the puree in a deep pan. Add sugar and place over medium heat until sugar dissolved.

Dilute the starch with $^1/_2$ glass of water. Stir in the pan. Bring it to a boil, stirring continuously. Reduce the heat, cook the pudding until thickens. Remove from the heat. Whisk in the Labneh.

Prepare your pudding glasses or bowls. Fill 1/3 of the glasses with pudding. Sprinkle 1 cm thick crushed biscuit. Make a second layer with pudding and biscuit. Top with the remaining pudding. Chill for 1 hour. Top with orange jam, dip a few coarsely crushed biscuits decoratively on top and serve.

## المقادير

- ٤٥٠ جرام مشمش ناضج (٨ حبات كبيرة)
- كوب ونصف عصير برتقال طازج (٣٧٥ مل)
- ٣ ملاعق كبيرة ماء الورد
- كوبان سكر (٥٠٠ جرام)
- ٨ ملاعق كبيرة نشاء ذرة
- ٢٧٥ جرام لبنة أولكر
- ٣ أكواب بسكويت أولكر للشاي مفتت ناعماً
- ٦ ملاعق كبيرة مربى برتقال

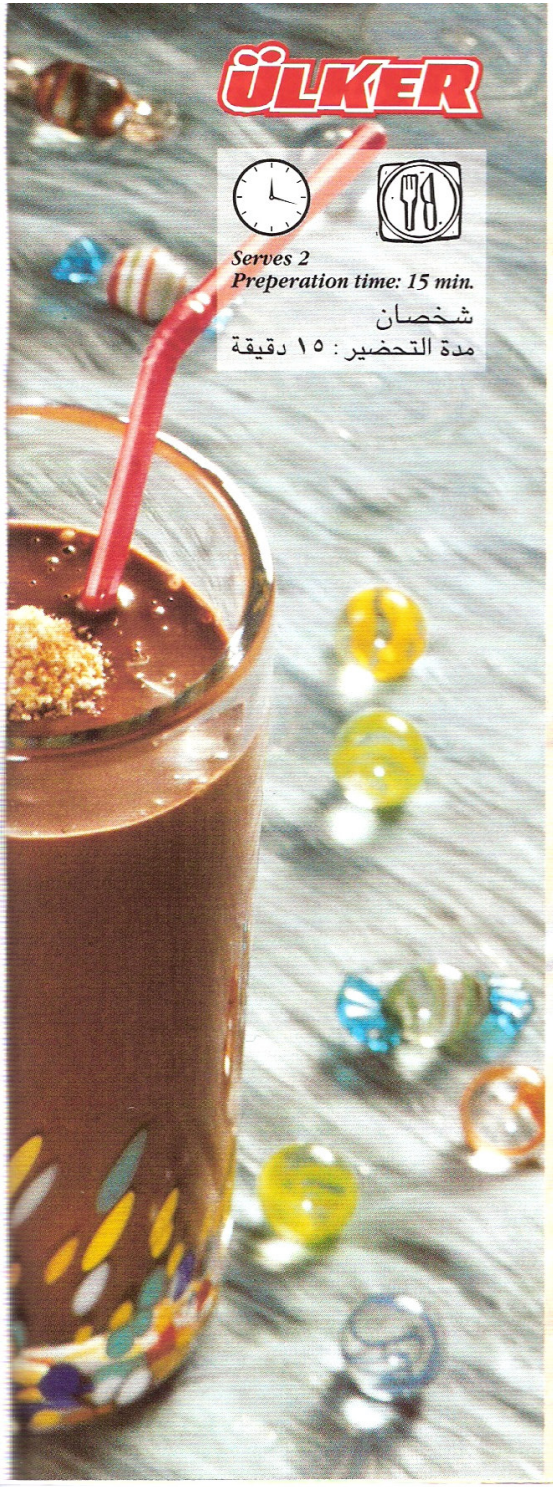
## طريقة التحضير

١ – يقطع المشمش إلى أنصاف بعد نزع النوى. يصنع بوريه من المشمش وعصير البرتقال باستعمال جهاز تحضير الطعام. يوضع البوريه في مقلاة عميقة ثم يضاف إليه السكر ويسخن على نار متوسطة حتى يذوب السكر.

٢ – يخلط النشاء بنصف كوب من الماء ثم يضاف إلى محتويات المقلاة ويسخن حتى الغليان مع التحريك المستمر. تخفض النار ويسخن البودينج حتى يصبح سميكاً ثم ينزل من النار وتضاف إليه اللبنة.

٣ – تحضر أكواب أو زبديات ، ثم يملأ ثلث الأكواب أو الزبديات بالبودينج وينثر عليه البسكويت المفتت بسمك ١ سم. تصنع طبقة ثانية من البسكويت والبودينج ثم يوضع عليها ما تبقى من البودينج. تبرد لمدة ساعة في الثلاجة ثم يوضع مربى البرتقال على أعلاها مع غمس قليل من البسكويت المفتت الخشن للتزيين ثم يقدم.

Orange and Apricot Pudding
بوديڤج البرتقال والمشمش



ÜLKER

*Serves 2*
*Preperation time: 15 min.*

شخصان
مدة التحضير : ١٥ دقيقة

## *Ingredients*

***For Tropical Shake:***

- *1 kiwi*
- *2 slices of pineapple*
- *½ mango*
- *150 ml ( 3/5 glasses) milk*
- *4 tbsp icing sugar*
- *2 scoops of vanilla ice cream*
- *6 Ülker Tea Biscuits*

***For Caramel and Banana Shake:***

- *½ banana*
- *150 ml ( 3/5 glass) milk*
- *3 tbsp icing sugar*
- *1 tsp ground cinnamon*
- *1 tsp vanilla*
- *2 scoops of caramel ice cream*
- *1 tsp cocoa*
- *6 Ülker Tea Biscuits*

## *Preparation :*

Peel and coarsly chop the fruits of the shake you want to prepare. Place all the ingredients of your shake into the blender. Blend for 2 minutes. Serve immediately.

## المقادير

**لتحضير مخفوق تروبيكال (استوائي) :**

- ١ كيوي
- شريحتان أنناس
- نصف مانجو
- ثلاثة أخماس كوب حليب (١٥٠ مل)
- ٤ ملاعق كبيرة سكر ناعم
- مغرفتان آيس كريم بالفانيلا
- ٦ قطع بسكويت أولكر للشاي

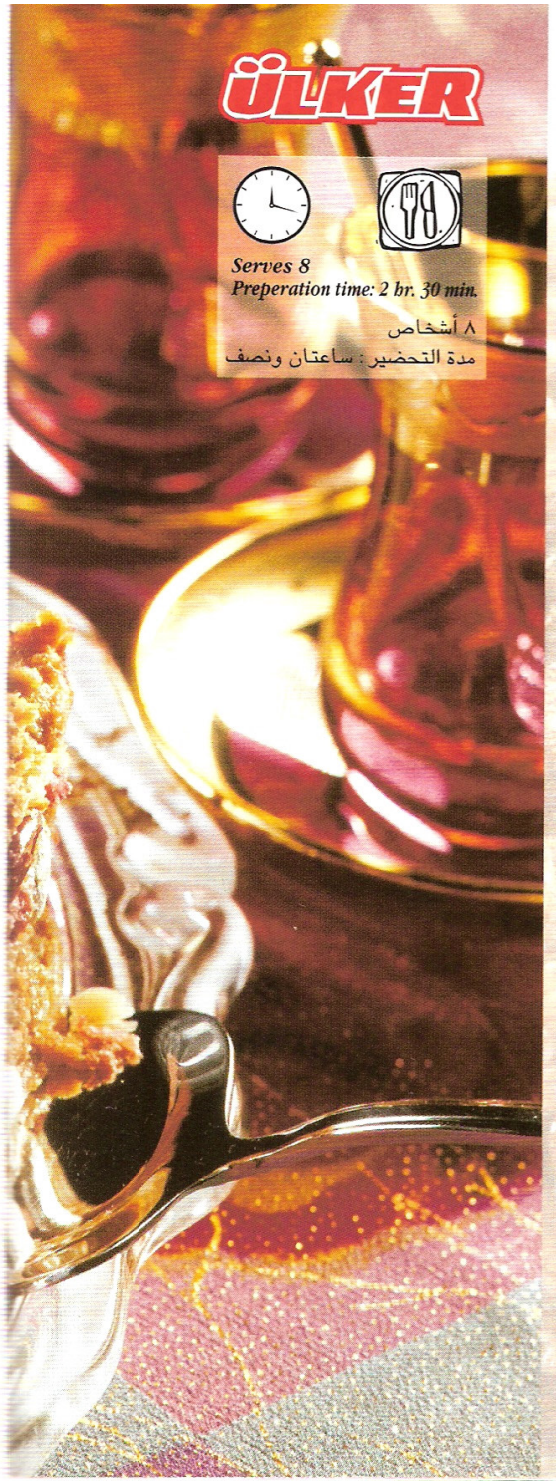
**لتحضير مخفوق الكراميل والموز:**

- نصف إصبع موز
- ثلاثة أخماس كوب حليب (١٥٠ مل)
- ٣ ملاعق كبيرة سكر ناعم
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- ملعقة صغيرة فانيلا
- مغرفتان آيس كريم كراميل
- ملعقة صغيرة كاكاو
- ٦ قطع بسكويت أولكر للشاي

## طريقة التحضير

تقشر الفواكه المراد تحضير مخفوقها وتقطع خشناً. توضع كل محتويات المخفوق في خلاط وتخلط لمدة دقيقتين وتقدم في الحال.

Tea Biscuit Shakes
مخفوق (شيك)
بسكويت أولكر للشاي



ÜLKER

*Serves 8*
*Preperation time: 2 hr. 30 min.*

٨ أشخاص
مدة التحضير: ساعتان ونصف

## *Ingredients*

- *350 g margarine*
- *4 tbsp cocoa*
- *250 g (1 glass) sugar*
- *250 ml (1 glass) milk*
- *1 glass pitted sour cherries*
- *500 g coarsly crushed Ülker Tea Biscuits*
- *150 g chocolate spread, at room temperature (optional)*

## *Preparation :*

Heat the margarine in deep a pan. As soon as it melts remove from the heat. Mix in cocoa and sugar. Stir well. Add the milk then the biscuits. With a wooden spatula stir carefully until biscuits absorb all the liquid.

Line the base and sides of a 23 cm cake tin with aluminium foil. Pour half of the mixture into the tin and press it dowm well with back of a spoon. Spread the sour cheeries over. Pour and press down the remaining biscuit mixture. Cover the top with folio. Refrigerate for 2 hours.

Take the cake from the fridge. Remove the top folio. Turn it upside down to a service plate. Remove the remaining folio. If you are using chocolate spread, pour it over. Serve cold.

## المقادير

- ٣٥٠ جرام مرجرين
- ٤ ملاعق كبيرة كاكاو
- كوب سكر (٢٥٠ جرام)
- كوب حليب (٢٥٠ مل)
- كوب كرز حامض منزوع البذور
- ٥٠٠ جرام بسكويت أولكر للشاي مجروش خشنا
- ١٥٠ جرام كريمة شوكولاته في درجة حرارة الغرفة (إختيارية)

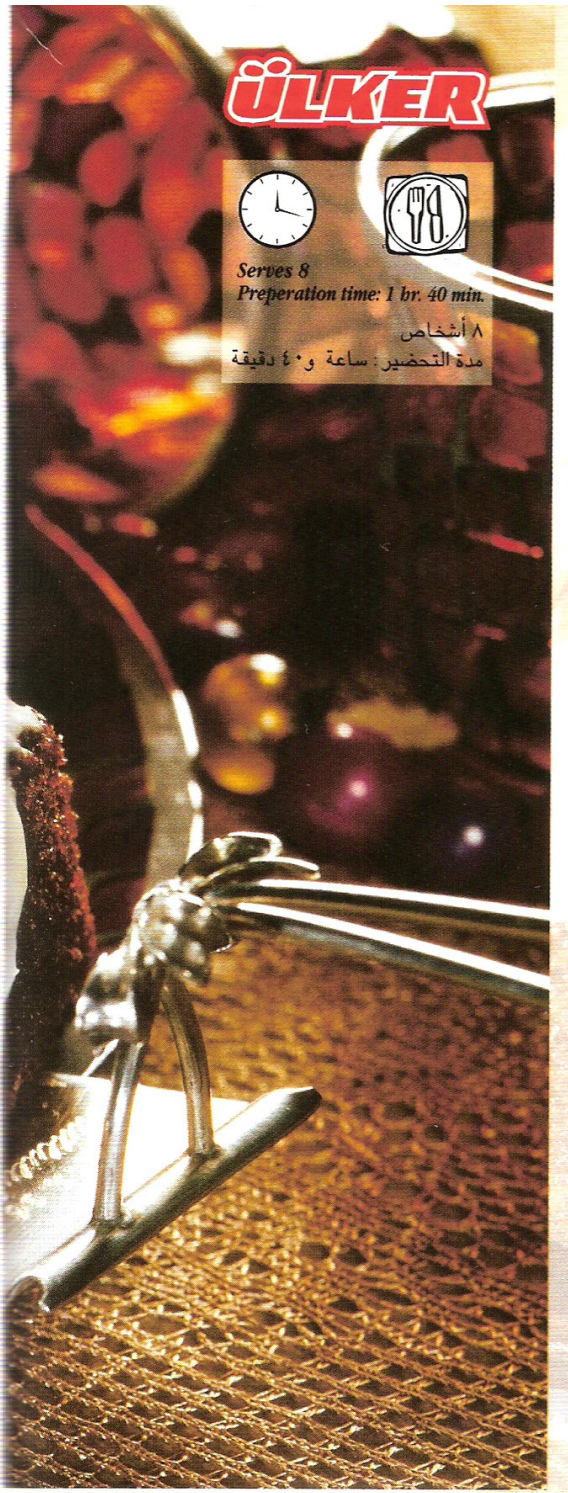
## طريقة التحضير

١ – يسخن المرجرين في مقلاة عميقة وبعد أن يذوب ترفع من النار. يخلط الكاكاو والسكر ويحركان جيداً. يضاف الحليب ثم البسكويت، يحرك جيداً باستعمال ملعقة خشبية حتى يمتص البسكويت كل السائل.

٢ – تغلف قاعدة وجوانب قالب كيك مقاس ٢٣ سم بورق القصدير، ثم يصب نصف الخلطة في القالب مع الضغط جيداً إلى أسفل باستعمال ظهر الملعقة. يفرد عليها الكرز الحامض ثم يصب النصف الآخر لخلطة البسكويت. يغطى أعلى القالب بورق القصدير تماماً ويبرد في الثلاجة لمدة ساعتين.

٣ – يخرج قالب الكيك من الثلاجة، يزال غطاء ورق القصدير ثم يقلب على طبق تقديم. يزال ورق القصدير المتبقي وفي حالة إستخدام كريمة الشوكولاته يتم صبها عل الكيك ويقدم بارداً.

Biscuit Black Forest
كيك الغابة السوداء



ÜLKER

*Serves 8*
*Preperation time: 1 hr. 40 min.*

٨ أشخاص
مدة التحضير: ساعة و٤٠ دقيقة

## *Ingredients*

- *30 dried apricots*
- *2,5 glasses biscuit flour*
- *3 tsp baking powder*
- *1 tsp bicarbonate of soda*
- *2 tsp ground cinnamon*
- *½ tsp ground clove*
- *1 tsp ground cardamom*
- *½ tsp ground nutmeg*
- *225 ml (1 glass) sunflower oil*
- *375 g (1,5 glasses) sugar*
- *4 eggs*
- *½ glass honey*
- *300 g (2,5 glasses) grated carrots*

***For the icing:***

- *275 g Ülker Turkish Labneh*
- *75 g margarine*
- *320 g (2 glasses) icing sugar*

## *Preparation :*

Preheat the oven to 160 ºC. Grease a 25 cm cake tin and dust with a little flour. Turn the tin and remove the excess flour out. Dice the apricots into 1 cm cubes.

Mix biscuit flour, baking powder, bicarbonate of soda and spices in a large bowl. Place oil, sugar, eggs and honey in another bowl. Whisk well and add into the biscuit flour. Beat with a mixer for 2 minutes. Mix in the grated carrots. Pour half of the batter into the cake tin. Line the apricots. Top with the remainig cake batter. Place it in the oven and bake for 1 hour and 10 minutes.

Before removing from the oven test with a skewer. If the skewer comes out clean when inserted the center, remove the cake from the oven. Leave the cake in the tin for 15 minutes before turning onto the rack. Leave to cool completely.

Beat Labneh and margarine with mixer. Add icing sugar and continue beating until it gets creamy. Spread the icing over cooled cake and serve.

## المقادير

- ٣٠ حبة مشمش مجفف
- كوبان ونصف دقيق بسكويت
- ٣ ملاعق صغيرة باكينج باودر
- ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
- ملعقتان صغيرتان قرفة مطحونة
- نصف ملعقة صغيرة قرنفل مطحون
- ملعقة صغيرة هيل مطحون
- نصف ملعقة صغيرة جوزة الطيب مطحونة
- كوب زيت دوار الشمس (٢٢٥مل)
- كوب ونصف سكر (٣٧٥مل)
- ٤ بيضات
- نصف كوب عسل
- كوبان ونصف جزر مبشور (٣٠٠جرام)

**لتحضير طبقة التزيين :**

- ٢٧٥ جرام لبنة أولكر
- ٧٥ جرام مرجرين
- ٣٢٠ جرام (كوبان) سكر ناعم

## طريقة التحضير

١ – يسخن الفرن مسبقاً على حرارة ١٦٠ درجة مئوية. يدهن قالب كيك مقاس ٢٥ سم بالزيت ثم ينثر عليه قليلاً من الدقيق يقلب القالب للتخلص من الدقيق الزائد. يقطّع المشمش إلى مكعبات بحجم ١ سم.

٢ – في زبدية كبيرة يخلط جيداً دقيق البسكويت والباكينج باودر وبيكربونات الصودا والتوابل (القرفة ، القرنفل ، الهيل ، جوزة الطيب) . يوضع الزيت والسكر والبيض والعسل في زبدية أخرى وتخلط جيداً ثم تضاف إلى خلطة دقيق البسكويت. تخفق المحتويات بخلاط كهربائي لمدة دقيقتين ثم تخلط مع الجزر المبشور. يصب نصف هذه الخلطة في قالب الكيك. يرص المشمش ويصب عليه النصف الآخر من الخلطة. يوضع القالب في الفرن ويخبز لمدة ساعة وعشرة دقائق.

٣ – قبل إخراج القالب من الفرن يجب اختبار الكيك بشوكة إختبار ، فإذا خرجت الشوكة نظيفة من منتصف الكيك يخرج من الفرن ويترك في القالب لمدة ١٥ دقيقة قبل تحويله للرف ثم يترك ليبرد تماماً.

٤ – لتحضير طبقة التزيين تخفق لبنة أولكر مع المرجرين بخلاط كهربائي ويضاف السكر الناعم مع الاستمرار في الخلط حتى تصبح الخلطة كريمية. تفرد الخلطة على الكيك المبرد ثم يقدم.

Carrot Cake with
Labneh Icing
كيك الجزر المزيّن باللبنة

ÜLKER

*Serves 10*
*Preperation time: 30 min + overnight freezing*

١٠ أشخاص
مدة التحضير : ٣٠ دقيقة + تبريد في الثلاجة خلال الليل

## *Ingredients*

- 150 g strawberry
- 2 mangos
- 5 kiwis
- 160 g (1 glass) icing sugar
- 20 Ülker Teabiscuits
- ¼ glass flower water
- 2 packs Ülker Cream
- 1 glass coarsely chopped walnutes
- 500 g strawberry ice cream, *softened at room temperature*
- 500 g vanilla ice cream, *softened at room temperature*
- 1 pack Ülker Cream with Honey
- 1 glass chocolate drops, *optional*

## *Preparation :*

Wash and peel the fruits. Dice them into 1 cm pieces, sprinkle icing sugar over and mix well. Using a clear film, line the base and sides of a 1,5 litre rectangular baking dish firmly. Put a layer of biscuit on base and narrow sides. Sprinkle flower water over. Pour a box of cream and spread. Sprinkle half of the walnuts and half of the fruits. Cover with strawberry ice cream.

Place another layer of biscuits over ice cream. Sprinkle flower water and spread the rest of the cream. Place the remaining fruits and half of the chocolate drops. Cover with vanilla ice cream. Top with a last layer of biscuits. Spread cream with honey. Decorate the top with remaining walnuts and chocolate drops. Freeze overnight.

Leave 10 minutes in room temperature before serving. Turn upside down to a service plate and remove the film. Slice with a large knife and serve in slices. Keep the rest in the freezer.

## المقادير

- ١٥٠ جرام فراولة
- ٢ مانجو
- ٥ كيوي
- كوب سكر ناعم (١٦٠ جرام)
- ٢٠ قطعة بسكويت أولكر للشاي
- ربع كوب ماء الورد
- علبتان كريم أولكر
- كوب جوز مقطع خشناً
- ٥٠٠ جرام آيس كريم فراولة ، طري في درجة حرارة الغرفة
- ٥٠٠ جرام آيس كريم فانيلا ، طري في درجة حرارة الغرفة
- علبة كريم أولكر بالعسل
- كوب شوكولاته دروب (إختيارية)

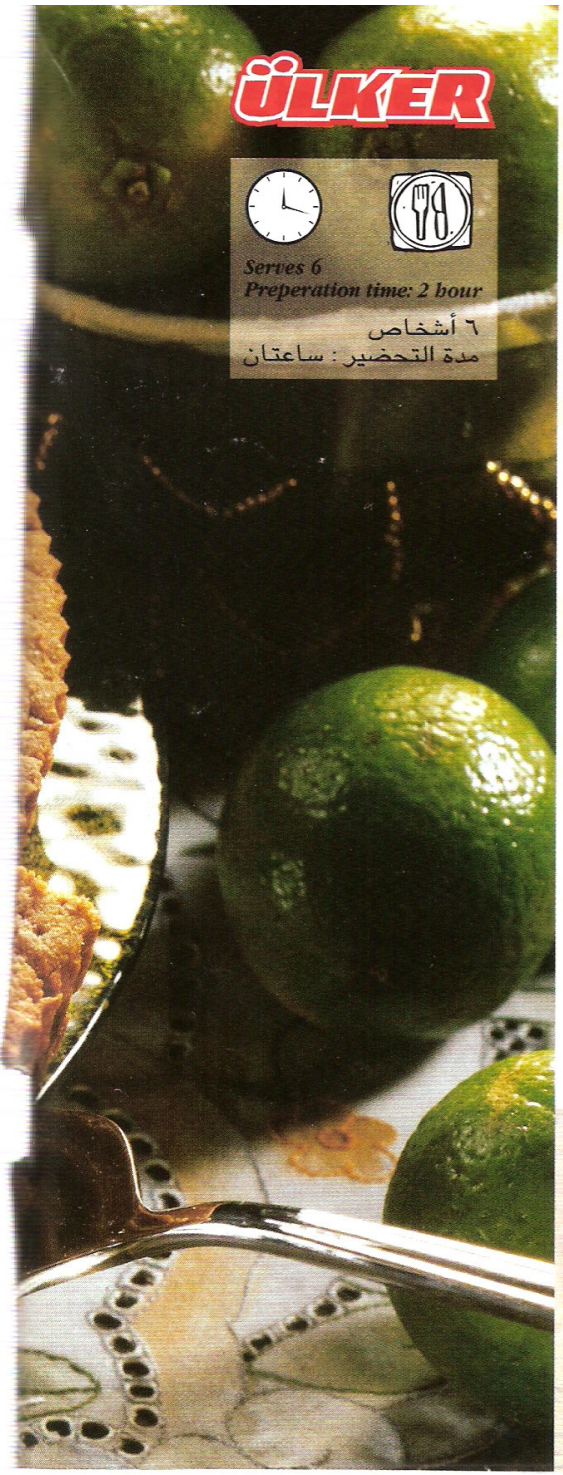
## طريقة التحضير

١ – تغسل الفواكه وتقشر وتقطع إلى مكعبات بحجم ١ سم ، ينثر عليها السكر ويخلط جيداً. يوضع ورق نايلون على قاعدة وجوانب طبق خبز مستطيل مقاس ١،٥ لتر. توضع طبقة من البسكويت على القاعدة والجوانب ثم ينثر عليها ماء الورد ويصب من الكريم مع فرده. ينثر نصف الجوز ونصف الفواكه ثم يغطى بآيس كريم الفراولة.

٢ – توضع طبقة أخرى من البسكويت على الآيس كريم وينثر عليها ماء الورد ثم يوضع ويفرد ما تبقى من الكريم. يوضع ما تبقى من الفواكه ونصف الشوكولاته دروب ويغطى بآيس كريم الفانيلا. توضع آخر طبقة من البسكويت ويفرد عليها كريم أولكر بالعسل ثم يزين أعلاها بما تبقى من الجوز والشوكولاته دروب. تبرد المحتويات خلال الليل.

٣ – يترك بسكويت الآيس كريم بعد الإخراج من الثلاجة لمدة ١٠ دقائق على درجة حرارة الغرفة . يقلب على طبق تقديم مع إزالة ورق النايلون ، ثم تصنع منه شرائح باستعمال سكين كبيرة ويقدم. في حالة عدم تقديمه بالكامل يمكن حفظ ما تبقى منه في الثلاجة.

Tea Biscuit Ice
بسكويت الآيس كريم



ÜLKER

Serves 6
Preperation time: 2 hour

٦ أشخاص
مدة التحضير : ساعتان

## Ingredients

**For the dough:**

- 2 glasses biscuit flour
- 75 g margarine
- 45 ml (3 tbsp) cold water

**For the fillings:**

- 3 limes, juice and the grated rind
- 250 ml (1 glass) water
- 250 g (1 glass) sugar
- 1 tbsp margarine
- 55 g ( 1/2 glass) corn starch
- 5 egg yolks
- 5 tbsp flour
- 1/4 glass icing sugar
- 1 glass milk
- 10 g (1 pack) vanilla powder
- 275 g Ülker Light Turkish Labneh

## Preparation :

Grease a 23 cm tart tin with margarine. Place the ingredients of the dough in a large bowl and knead a crumbling and soft dough. Chill for 20 minutes.

Prepare the fillings. Place lime juice, rind, water, sugar and margarine in a pot. Heat over medium heat. Meanwhile dilute the starch with 1/4 glass of water. Add 3 of egg yolks and mix well. Mix it into the pot. Bring it to a boil, stirring continously. Remove from the heat as soon as it thickens. Cover the surface with greaseproof paper. Allow to cool.

For the labneh filling place flour, icing sugar, remaining egg yolks, milk and vanilla in a pot. Over a medium heat whisk until the mixture boils. Remove from the heat as soon as it thickens. Mix in the labneh. Cover the surface with greaseproof paper. Allow to cool.

Preheat the oven to 200 ºC. Put the dough between two clear films or greaseproof papers. Flatten by pressing over with your palm. Roll the dough 1/2 cm thick and large enough to cover the base and sides of the tin. Roll the dough to rolling pin and lay over the tart tin. Fit the dough into the tin with your fingertips. Keep the sides a little thicker. Prick the dough all over with a fork. Cover the base with aluminium foil. Bake for 8 minutes. Remove the foil and contiune baking for 5 more minutes. Remove from the oven and allow to cool.

Pour the labneh filling into the tart and flatten the surface with a spatula. Spoon over the lime filling flatten the surface again. Chill for 1 hour. Decorate with fresh lime slices and serve.

## المقادير

**لتحضير العجينة :**

- كوبان دقيق بسكويت
- ٧٥ جرام مرجرين
- ٧٥ مل ماء بارد (٣ ملاعق كبيرة)

**لتحضيرالحشوة :**

- عصير ٣ حبات ليمون مع قشرها المبشور
- كوب ماء (٢٥٠ مل)
- كوب سكر (٢٥٠ جرام)
- ملعقة كبيرة مرجرين
- نصف كوب نشاء ذرة (٥٥ جرام)
- ٥ صفار بيض
- ٥ ملاعق كبيرة دقيق
- ربع كوب سكر ناعم
- كوب حليب
- عبوة مسحوق فانيلا (١٠ جرام)
- ٢٧٥ جرام لبنة أولكر الخفيفة

## طريقة التحضير

١ – يدهن قالب تورتة مقاس ٢٣ سم بالمرجرين. توضع مقادير العجينة في زبدية كبيرة وتصنع عجينة طرية مفتتة تبرد في الثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة.

٢– لتحضير الحشوة يوضع عصير وقشرة الليمون والماء والمرجرين في قدر ويسخن على نار متوسطة. في هذا الأثناء تخلط النشاء بربع كوب من الماء ويضاف ٣ من صفار البيض ثم يخلط جيداً ويسخن حتى الغليان مع التحريك المستمر ثم ترفع المحتويات من النار حالما تصبح سميكة. تضاف اللبنة مع الخلط. يغطى السطح بورق مقاوم للدهون وتترك لتبرد.

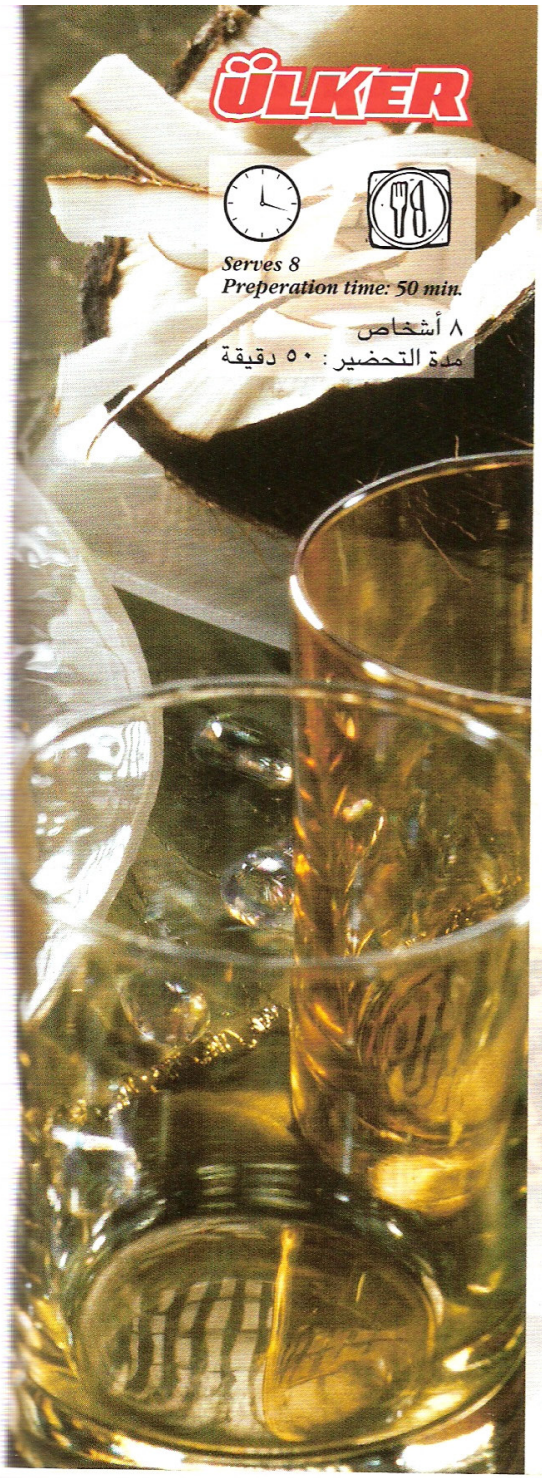
٣ – لتحضير حشوة اللبنة يوضع الدقيق والسكر الناعم وما تبقى من صفار البيض والحليب والفانيلا في قدر. تسخن المحتويات على نار متوسطة مع التحريك حتى الغليان ثم ترفع من النار حالما تصبح سميكة. تضاف اللبنة مع الخلط ويغطى السطح بورق مقاوم للدهون وتترك لتبرد.

٤ – يسخن الفرن مسبقاً على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية . توضع العجينة بين ورقتي نايلون أو ورق مقاوم للدهون وتسطّح بالضغط عليها من أعلى براحة اليد. تفرد العجينة بالمرقاق حتى تصبح بسمك نصف سم وبحجم كاف لتغطية قاعدة القالب وجوانبه مع الضغط بالأصابع وترك الجوانب أكثر سمكاً. تثقب العجينة بالكامل باستعمال الشوكة وتغطى بورق القصدير . تخبز في الفرن لمدة ثمانية دقائق ويزال ورق القصدير ثم يواصل الخبز لمدة خمسة دقائق أخرى وتخرج من الفرن وتبرد.

٥ – تصب حشوة اللبنة في التورتة مع تسطيح أعلاها بسكين الكيك ثم توضع عليها حشوة الليمون مع التسطيح مرة أخرى. تبرد التورتة لمدة ساعة في الثلاجة ثم تزين بشرائح الليمون الطازج وتقدم.

# Labneh and Lime Tart

# تورتة اللبنة والليمون



ÜLKER

Serves 8
Preperation time: 50 min.

٨ أشخاص
مدة التحضير : ٥٠ دقيقة

## Ingredients

**For the dough:**

- 3 glasses biscuit flour
- ½ tbsp ground cinnamon
- 100 g margarine
- 4 egg yolks
- 4 tbsp coconut milk

**For the filling:**

- 3 egg yolks
- 250 g (1 glass) sugar
- 25 g (¼ glass) corn starch
- 3 tbsp instant coffee
- 2 packs Ülker Cream
- 300 ml coconut milk
- 30 g margarine
- Fresh coconut flakes

## Preparation :

Preheat the oven to 180 ºC. Grease a 23 cm tart tin with margarine. Place the ingredients of the dough in a large bowl and knead a crumbling and soft dough. Transfer the dough to the tart tin. Lay the dough by press it down with your fingertips evenly, over the base and the sides of the tin. Bake for 15 minutes. Remove from the oven and leave to cool.

Place egg yolks, sugar, starch, coffee, cream and coconut. Over medium heat whisk continuausly. As soon as it warms up, lower the heat and cook for 8 more minutes. Higher the heat again cook 4 more minutes and remove from the heat as it thickens. Mix in the butter and stir until melted. Leave aside to cool.

Pour the filling into the tart and flatten the surface with a spatula. Refrigerate and decorate with finely shredded and flaked coconuts. Slice and serve.

## المقادير

**لتحضير العجينة:**

- ٣ أكواب دقيق بسكويت
- نصف ملعقة كبيرة قرفة مطحونة
- ١٠٠ جرام مرجرين
- ٤ صفار بيض
- ٤ ملاعق كبيرة حليب جوز الهند

**لتحضير الحشوة:**

- ٣ صفار بيض
- كوب سكر (٢٥٠ جرام)
- ربع كوب نشاء ذرة (٢٥ جرام)
- ٣ ملاعق كبيرة قهوة سريعة الذوبان
- علبتان كريم أولكر
- ٣٠٠ مل جوز الهند
- ٣٠ جرام مرجرين
- رقائق جوز الهند الطازجة

## طريقة التحضير

١ – يسخن الفرن مسبقاً على حرارة ١٨٠ درجة مئوية. يدهن قالب تورتة مقاس ٢٣ سم بالمرجرين. توضع مقادير العجينة في زبدية كبيرة ثم تحضر عجينة مفتتة ناعمة. تحول العجينة إلى قالب التورتة ثم تضغط بأطراف الأصابع إلى الأسفل تجاه القاعدة والجوانب بالتساوي. تخبز في الفرن لمدة ١٥ دقيقة ثم تخرج وتترك لتبرد.

٢ – يوضع صفار البيض والسكر والنشاء والقهوة وجوز الهند في قدر ثم يسخن على نار متوسطة مع التحريك المستمر. وبعد أن تدفأ المحتويات تخفض الحرارة وتطبخ لمدة ٨ دقائق أخرى. ترفع الحرارة مرة أخرى وتطبخ لمدة ٤ دقائق وتنزل من النار بعد أن تصبح سميكة. تخلط معها الزبدة وتحرك حتى تذوب الزبدة ثم تترك لتبرد.

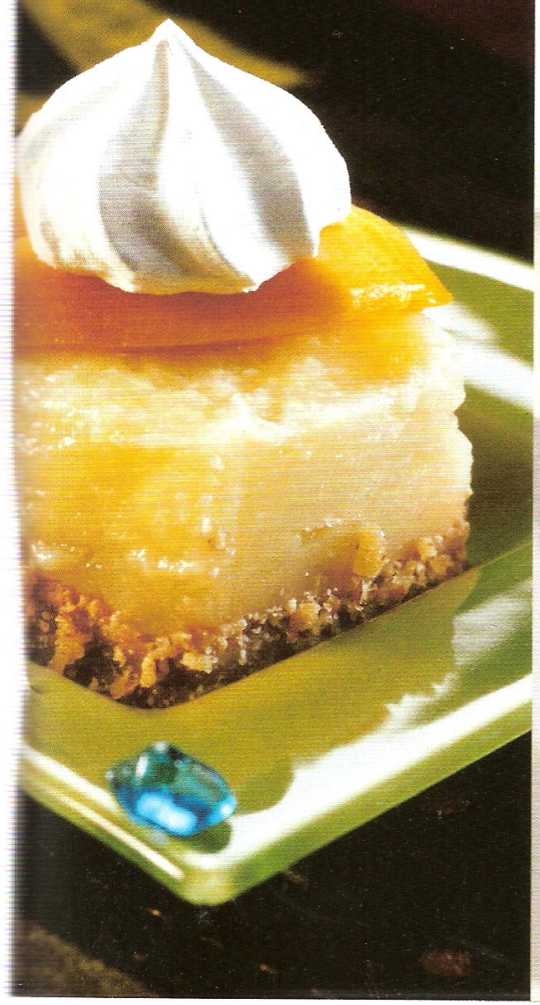
٣ – تصب الحشوة على التورتة مع تسطيح الوجه بسكين الكيك. تبرد التورتة وتزيّن برقائق جوز الهند الناعمة. تقطّع إلى شرائح وتقدم.

Coffee and Coconut Tart
تورتة القهوة وجوز الهند

ÜLKER

*20 cakes*
*Preperation time: 45 min*
*overnight chilling*

٢٠ كيكة
مدة التحضير : ٤٥ دقيقة +
تبريد في الثلاجة خلال الليل



## *Ingredients*

***For the dough:***
- *600 ml (2 2/5 glasses) water*
- *100 g margarine*
- *125 g (1/2 glass) sugar*
- *3 glasses biscuit flour*
- *10 g (1 pack) baking powder*

***For fruit fillings:***
- *3 mangos*
- *5 red baking apples*
- *600 g melon flesh*
- *1125 g (4,5 glasses) sugar*
- *1 tbsp ground cinnamon*
- *1 tbsp flower water*
- *16 tbsp corn starch*
- *90 g margarine*
- *20 small merengs*

## *Preparation :*

Preheat the oven to 170 ºC. Cut 5 cm x 25 cm rectangulars from aluminium foil.

To prepare the dough place water, margarine and sugar in a pot. Bring it to a boil. Reduce the heat, add biscuit flour and baking powder. Stir with a wooden spatula for 2-3 minutes until the mixture leaves the sides of the pan. Remove from the heat and allow cooling by stirring occasionally.

Lay baking paper over a 40 cm x 30 cm baking tray. Transfer the dough into the tray and spread with hands 1 cm thick. Place it in the oven. Bake for 20 minutes, remove and allow cooling. Trim the pastry 2 cm from the sides. Then cut into 5 cm x 8 cm rectangulars.

Peel and seed the mango and apples. Puree mangos, apples and melon flesh seperately in the food processor. Put them into 3 small pots. Add 1,5 glasses of sugar each. Bring them to a boil. Mix cinnamon to apple puree and flower water to melon puree.

Arrange 6 table spoons of starch for melon, 5 table spoons for each mango and apple purees. Dilute the starches and mix in. Bring each pure to a boil stirring occasionally. When it reaches to a thick pudding consistency remove all from the heat. Divide the margarine to three purees and mix in. Leave it to cool stirring occasionally.

Wrap the foils aroun the rectangular pastries like a mould. Fill the aluminium foil moulds with different fruit purees. Chill overnight. Take out the foils, trim the sides if needed. Decorate with fresh fruits, place a mereng on top and serve.

## المقادير

لتحضير العجينة :
- ٦٠٠ مل ماء (كوبان وخمسا كوب)
- ١٠٠جرام مرجرين
- نصف كوب سكر (١٢٥ جرام)
- ٣ أكواب دقيق بسكويت
- عبوة باكينج باودر (١٠ جرام)

لتحضير حشوة الفواكه:
- ٣ مانجو
- ٥ تفاح أحمر
- ٦٠٠ جرام شمام مقشر
- أربعة أكواب ونصف سكر(١١٢٥ جرام)
- ملعقة كبيرة قرفة مطحونة
- ملعقة كبيرة ماء ورد
- ١٦ ملعقة كبيرة نشاء ذرة
- ٩٠ جرام مرجرين
- ٢٠ مرنغ صغير

## طريقة التحضير

١ – يسخن الفرن مسبقاً على حرارة ١٧٠ درجة مئوية. تقطع مستطيلات من ورق القصدير بعرض ٥ سم وطول ٢٥ سم.

٢ – لتحضير العجين يوضع الماء والمرجرين والسكر في قدر وتسخن في النار حتى تغلي. تخفض النار ويضاف دقيق البسكويت والباكينج باودر. يحرك بملعقة خشبية لمدة ٢–٣ دقائق حتى تنفصل الخلطة عن جوانب القدر دون التصاق. ينزل القدر من النار وتترك المحتويات لتبرد مع التحريك من وقت لآخر.

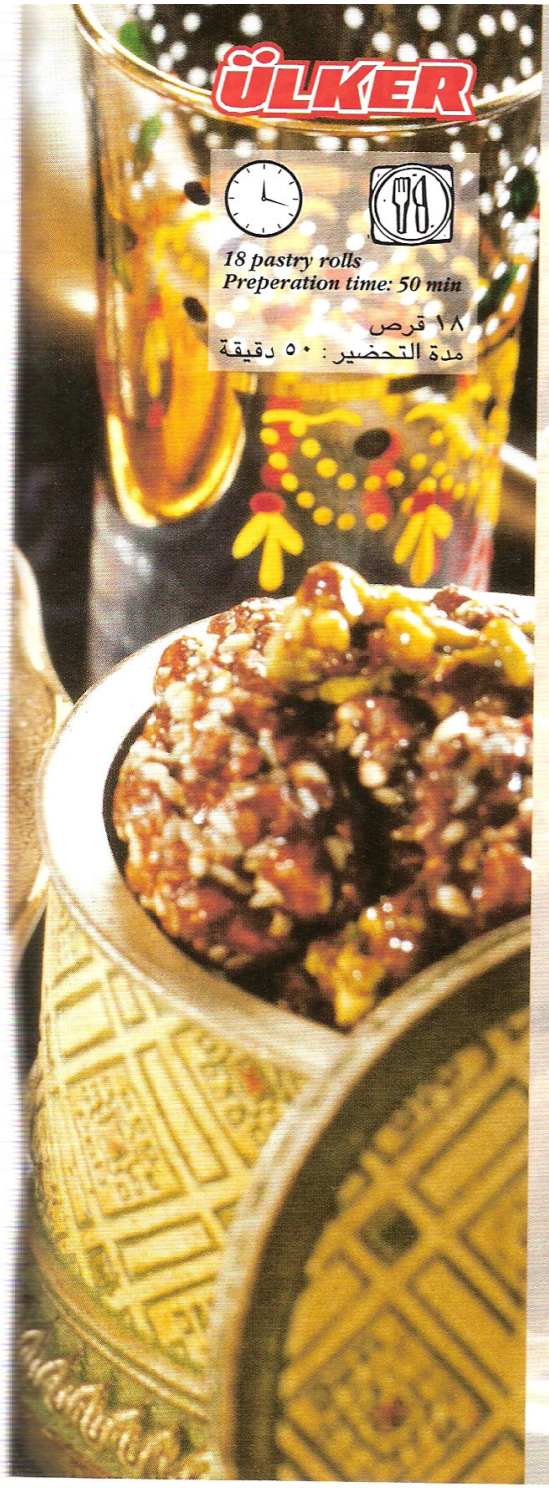
٣ – توضع ورقة خبز على صينية خبز مقاس ٤٠ سم × ٣٠ سم. تحوّل العجينة إلى الصينية وتفرد باليد حتى يصبح سمكها ١ سم. توضع الصينية في الفرن وتخبز لمدة ٢٠ دقيقة ثم تخرج وتترك لتبرد. يشذب ويسوّى الكيك لمسافة ٢ سم من الجوانب ، ثم تقطع منه مستطيلات بعرض ٥ سم وطول ٨ سم.

٤ – تقشر وتنزع بذور المانجو والتفاح ويصنع بوريه مانجو وتفاح وشمام كل على حدة باستعمال جهاز تحضير الطعام ثم يوضع كل بوريه في قدر صغير منفصل. يضاف كوب ونصف من السكر إلى كل قدر ويوضع على النار حتى تغلي المحتويات. تخلط القرفة مع بوريه التفاح وماء الورد مع بوريه الشمام.

٥ – تضاف ٦ ملاعق كبيرة من نشاء الذرة إلى بوريه الشمام و٥ ملاعق كبيرة منه إلى بوريه المانجو ومثلها إلى بوريه التفاح. يحرك ويخلط النشاء جيدا في البوريه. يسخن كل بوريه حتى يغلي مع التحريك المستمر وعندما يصبح في تماسك البودينج السميك ينزل من النار. يقسم المرجرين على أنواع البوريه الثلاث ويخلط معها ثم يترك البوريه ليبرد مع التحريك من وقت لآخر.

٦ – تغلف مستطيلات الكيك بورق القصدير لتصبح كالقالب وتملأ ببوريه الفواكه (الشمام ، المانجو ، التفاح) وتبرد في الثلاجة خلال الليل. يخرج ورق القصدير وتشذب وتسوى أطراف الكيك حسب الرغبة ثم يزين بالفواكه الطازجة ويوضع المرنغ أعلاها ويقدم.

Mereng Topped Fruit Delight
كيك بهجة الفواكه
المزيّن بالمرنغ




*18 pastry rolls*
*Preperation time: 50 min*

١٨ قرص
مدة التحضير : ٥٠ دقيقة

## *Ingredients*

***For the dough:***

- *1 egg*
- *6 glasses biscuit flour*
- *100 g margarine*
- *6 tbsp rose water*
- *6 tbsp honey*

***Pistachio and walnut fillings:***

- *1,5 glasses ground unsalted pistachio*
- *40 g clotted cream*
- *1 glass finely chopped walnut*
- *25 dates*

***For the syrup***

- *250 ml honey*
- *2 tbsp water*
- *1,5 tbsp flower water*
- *1/4 tbsp lemon juice*

## *Preparation :*

Prepare the honey syrup first. Place honey, water and flower water in a pot and bring to a boil. Add lemon juice boil for 5 more minutes. Remove from the heat and cool.

To prepare fillings leave the date in hot water 5 minutes, drain and pit them. In a food processor puree the dates. Mix with walnuts until it reaches to a thick paste. Leave aside. Mix the grounds pistachio into the clotted cream and prepare a paste. Keep it in the fridge.

Preheat the oven to 180 ºC. To prepare the dough, melt the margarine. Place all ingredients in a large bowl. Knead soft and smooth dough. Rest 15 minutes in the fridge. Knead again and divide into two. Place the dough between two clear films or greaseproof papers. Roll out 2 mm thick.

Spread the pistachio filling over first and walnut filing over second pastry. Roll up each pastry with the help of clear film. Cut the pastry rolls into 1,5 cm slices. Place on a greased proof paper laid oven tray. Bake for 20 minutes. Remove from the oven. Spoon over cold syrup over the hot pastries. Allow to cool in its tray. Transfer to a service plate. Serve with Ülker Cream with Honey.

## المقادير

**لتحضير العجينة:**

- ١ حبة بيض
- ٦ أكواب دقيق بسكويت
- ١٠٠ جرام مرجرين
- ٦ ملاعق كبيرة ماء الورد
- ٦ ملاعق كبيرة عسل

**لتحضير حشوة الفستق والجوز:**

- كوب ونصف فستق غير مملح
- ٤٠ جرام قشطة
- كوب جوز مقطع ناعماً
- ٢٥ حبة تمر

**لتحضير الشراب:**

- ٢٥٠ مل عسل
- ملعقتان كبيرتان ماء
- ملعقة كبيرة ونصف ماء الورد
- ربع ملعقة عصير ليمون

## طريقة التحضير

١ – يحضر شراب العسل أولاً بتسخين العسل والماء وماء الورد في قدر حتى الغليان . يضاف عصير الليمون ويغلى لمدة ٥ دقائق أخرى. ينزل القدر من النار ويبرد.

٢ – لتحضير الحشوة ينقع التمر في ماء ساخن لمدة ٥ دقائق ثم يصفى وينزع منه النوى. يصنع بوريه تمر بجهاز تحضير الطعام ويخلط مع الجوز حتى يصبح معجوناً سميكاً ويوضع جانباً. يخلط الفستق مع القشطة لتحضير معجون يحفظ في الثلاجة.

٣ – يسخن الفرن مسبقاً على حرارة ١٨٠ درجة مئوية. لتحضير العجينة يذوب المرجرين وتوضع كل المقادير في زبدية كبيرة ثم تعجن لتكوين عجينة طرية وناعمة. توضع العجينة في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة ، ثم تعجن مرة أخرى وتقسم إلى قسمين. توضع العجينة بين قطعتي نايلون أو قطعتي ورق مقاوم للدهون وتفرد بسمك ٢ ملم.

٤ – توضع وتفرد حشوة الفستق على عجينة القسم الأول وحشوة الجوز على عجينة القسم الثاني. تفرد كل عجينة بمساعدة ورق النايلون. تقطع العجينة إلى شرائح بسمك ١،٥ سم. توضع الشرائح في صينية فرن مبطنة بورق مقاوم للدهون ومدهون بالزبدة. تخبز في الفرن لمدة ٢٠ دقيقة ، ثم تخرج من الفرن. يوضع الشراب البارد باستعمال الملعقة على الفطائر الساخنة. وتترك لتبرد في الصينية ثم تحول إلى طبق وتقدم مع كريم أولكر بالعسل.

Pastry Rolls in
Honey Syrup
أقراص الفطائر
بشراب العسل

ÜLKER

*Serves 8*
*Preperation time: 40 min*

٨ أشخاص
مدة التحضير : ٤٠ دقيقة

## *Ingredients*

***For the sauce:***
- *1 pack Ülker Cream with Honey*
- *1,5 tbsp flower water*
- *1 tbsp grated orange rind*
- *2 tbsp icing sugar*

***For the pineapples:***
- *2 ripe pineapples*
- *100 ml (1/2 pack) Ülker Cream*
- *1 glass icing sugar*
- *2 glasses biscuit flour*
- *1/2 glass coarsely chopped hazelnut*
- *4 tbsp dried sultanas, washed*
- *4 egg yolks*

## *Preparation :*

Preheat the oven to 180 ºC. Half the pineapples. Remove the central core with a knife. With a sharp knife score the pineapple halves into 3 cm squares, cut down to the skin but not through it. Place them in an oven tray and sprinkle 1/2 tablespoon icing sugar over each half.

Prepare the sauce by beating cream, grated orange rind, flower water and icing sugar with a mixer for 3 minutes. Pour the sauce in a sauceboat and chill.

Mix cream and sugar together. Add biscuit flour, hazelnut, sultanas and egg yolks, knead to dough. Place 3 scoops of the biscuit dough with an ice cream scoop, into the core center of pineapple halves. Bake for 15 minutes.

Remove from the oven. Serve hot or warm with cream sauce.

## المقادير

لتحضير الصلصة:
- علبة كريم أولكر بالعسل
- ملعقة كبيرة ونصف ماء الورد
- ملعقة كبيرة قشر برتقال مبشور
- ملعقتان كبيرتان سكر ناعم

لتحضير الأناناس:
- حبتا أناناس ناضجتان
- ١٠٠ مل كريم أولكر (نصف علبة)
- كوب سكر ناعم
- كوبان دقيق بسكويت
- نصف كوب بندق مقطّع خشناً
- ٤ ملاعق زبيب (مغسول)
- ٤ صفار بيض

## طريقة التحضير

١ – يسخن الفرن مسبقاً على حرارة ١٨٠ درجة مئوية. يقطع الأناناس إلى أنصاف ويزال اللب الداخلي بالسكين . يقطع سطح أنصاف الأناناس بسكين حادة إلى مربعات مقاس ٣ سم على أن يكون القطع إلى أسفل في إتجاه القشرة ولا يشملها. توضع الأنصاف في صينية فرن وينثر مقدار نصف ملعقة كبيرة من السكر الناعم على كل نصف.

٢ – تحضر الصلصة بخفق الكريم وقشرة البرتقال وماء الورد والسكر الناعم بخلاط كهربائي لمدة ٣ دقائق. تصب الصلصة في طبق صلصة وتبرد في الثلاجة.

٣ – يخلط الكريم مع السكر ثم يضاف دقيق البسكويت والبندق والزبيب وصفار البيض لتحضير العجينة. بمغرفة آيس كريم توضع ٣ غرفات من عجينة البسكويت في مركز أنصاف الأناناس ثم تخبز لمدة ١٥ دقيقة. تخرج من الفرن وتقدم دافئة أو ساخنة مع صلصة الكريم.

# *Baked Pineapples with Biscuit Balls*

# كرات البسكويت والأناناس

ÜLKER

*Serves 6*
*Preperation time: 20 min*

٦ أشخاص
مدة التحضير : ٢٠ دقيقة

## *Ingredients*

- 30 dates
- 1 pack Ülker Cream with Honey, *cold*
- 2 bananas
- 18 Ülker Teabiscuits

## *Preparation :*

Leave the dates 5 minutes in warm water and pit them. Place in a food processor with cream. Cut the bananas into half lengthwise and slice $^{1}/_{2}$ cm thick.

Place 6 biscuits on a tray. Cut one half of the remaining biscuits into two lengthwise and the other half widewise.

Spoon the date pure over the biscuits on the tray, at 2 cm thick. Keep a few bananas for decoration. Divide the rest over 6 biscuits. Top with remaining date pure. Adhere the half biscuits around the pure like a box. Decorate the centers with bananas.

Cut 6 thin strips from orange peel. Place it like a handle over the baskets and serve cold.

## المقادير

- ٣٠ حبة تمر
- علبة كريم أولكر بالعسل (باردة)
- ٢ حبة موز
- ١٨ قطعة بسكويت أولكر للشاي
- قشر برتقال

## طريقة التحضير

١ – ينقع التمر بعد نزع النوى في ماء دافئ لمدة ٥ دقائق ثم يوضع مع الكريم في جهاز تحضير الطعام لتحضير بوريه. يقطع الموز طولياً إلى نصفين ثم إلى شرائح بسمك نصف سم.

٢ – توضع ٦ قطع بسكويت في صينية. يقطع نصف ما تبقى من قطع البسكويت إلى نصفين بالطول ويقطع النصف الآخر إلى نصفين بالعرض.

٣ – يوضع بوريه التمر بالملعقة على البسكويت الموجود في الصينية حتى يصبح بسمك ٢ سم. يحتفظ بقليل من الموز للتزيين ويقسم ما تبقى على قطع البسكويت الستة ثم يوضع ما تبقى من بوريه التمر أعلاها. يلصق البسكويت حول البوريه لتكوين شكل مثل الصندوق ثم تزين المناطق الوسطى بالموز.

٤ – تقطع ٦ شرائط رفيعة من قشر البرتقال لتوضع كيد للسلة وتقدم باردة.

Date and Banana Baskets
سلة التمر والموز

ÜLKER

*Serves 12*
*Preperation time: 1 hours*
١٢ شخص
مدة التحضير : ساعة

## Ingredients

***For the dough:***
- *1,5 glasses biscuit flour*
- *1 tsp baking powder*
- *2 tbsp finely shredded dried coconut*
- *½ tsp ground clove*
- *150 g margarine*
- *150 g (⅗ glass) brown sugar*

***For the filling:***
- *375 g (1,5 glasses) sugar*
- *½ glass water*
- *2 boxes Ülker Cream With Honey*

***For the topping:***
- *240 g dark chocolate*
- *60 ml (4 tbsp) sunflower*
- *¾ tsp ground clove*

## *Preparation :*

Preheat the oven to 180 °C. Line the base and sides of a 25 cm x 20 cm rectangular tin with aluminium foil.

To prepare the dough put biscuit flour, baking powder, dried coconut and clove in a large bowl. Mix them all and make a well in the center. Cut the margarine into small pieces and place in a pan with sugar. Stir over medium heat until the sugar dissolved in butter. Remove from the heat. Mix it in the biscuit flour with a spoon and prepare a crumbling dough. Transfer the dough into baking tin. Press these crumbles onto the base of the tin by using the back of a spoon. Place tin in the oven and bake for 10 minutes. Remove from the oven and leave to cool.

To prepare the filling place sugar and water in a pan. Boil until sugar turns to caramel colour. Remove from the heat. Whisk the cream in small amounts, into the caramel. Pour over the cooled pastry base. Place in the oven and bake for 15 minutes. Remove from the oven and leave to cool completely.

For the topping prepare the bain-marie. Fill ¼ of a pot with water and bring it to a boil. Reduce the heat. Place a heatproof bowl over the pot. Make sure the bowl doesn't touch the boiling water. Break the chocolates in this bowl. Add sunflower oil to the bowl. Melt them together. Remove from the heat and mix in the clove.

Pour the melted chocolate over the caramel and spread evenly. Place in the refrigerator to set. As soon as chocolate sets cut into 5 cm squares. Remove from the tin with a spatula. Place over a serving dish. Keep refrigerated until served.

## المقادير

لتحضير العجينة:
- كوب ونصف دقيق بسكويت
- ملعقة صغيرة باكينج باودر
- ملعقتان كبيرتان جوز هند مجفف مبشور
- نصف ملعقة صغيرة قرنفل مطحون
- ١٥٠ جرام مرجرين
- ١٥٠ جرام (ثلاثة أخماس كوب) سكر بني

لتحضير الحشوة:
- ٣٧٥ جرام ( كوب ونصف) سكر
- نصف كوب ماء
- علبتان كريم أولكر مع العسل

لتحضير الطبقة العلوية:
- ٢٤٠ جرام شوكولاته داكنة
- ٦٠ مل زيت دوار الشمس
- ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة قرنفل مطحون

## طريقة التحضير

١ – يسخن الفرن مسبقاً على حرارة ١٨٠ درجة مئوية. تغلف قاعدة وجوانب قالب كيك مستطيل مقاس ٢٥سم ×٢٠ سم بورق القصدير.
لتحضير العجينة يخلط دقيق البسكويت والباكينج باودر وجوز الهند المجفف والقرنفل في زبدية كبيرة ، مع فتح فجوة في وسط العجينة. يقطع المرجرين إلى قطع صغيرة ويوضع في مقلاة مع السكر ويحركان على نار متوسطة حتى يذوب السكر ثم تنزل المقلاة من النار. تخلط محتويات المقلاة مع دقيق البسكويت باستعمال ملعقة لصنع عجينة مفتتة. تنقل العجينة إلى قالب الكيك مع ضغط العجينة المفتتة تجاه القاعدة باستعمال ظهر الملعقة. يوضع القالب في الفرن لمدة ١٠ دقائق ثم يخرج ويوضع جانباً ليبرد.
٢ – لتحضير الحشوة يوضع السكر والماء في مقلاة ويسخنان حتى يكتسب الخليط لون الكراميل ثم تنزل المقلاة من النار. يخفق كريم أولكر مع العسل (بكميات صغيرة) مع الكراميل ثم تصب الخلطة على العجينة المبردة. يوضع القالب في الفرن مرة أخرى لمدة ١٥ دقيقة ثم يخرج من الفرن ويترك ليبرد تماماً.
٣ – لتحضير الطبقة العلوية للكيك يجب صنع "بين ماري" . يملأ ربع قدر بالماء ويترك على النار حتى يغلي. تخفف النار وتوضع زبدية مقاومة للحرارة فوق القدر مع التأكد من عدم ملامستها للماء المغلي. تكسر الشوكولاته وتوضع في الزبدية ثم يضاف زيت دوار الشمس ويخلطان معاً. تنزل الزبدية من القدر ويضاف القرنفل إلى محتوياتها مع الخلط.
٤ – تصب خلطة الشوكولاته المذابة على الكراميل مع فردها جيداً ، ثم يوضع الكيك في الثلاجة ليستقر. بعدها يقطع إلى مربعات مقاس ٣ سم ويخرج من القالب باستعمال سكين كيك ويوضع في طبق ثم يحفظ في الثلاجة حتى وقت التقديم.

Chocolate and
Caramel Squares
شرائح الشوكولاتة
والكراميل

# *Sweetening your life with* ÜLKER

We're honored to publish the III. Tea Biscuit Recipe Booklet to your presence...

With easy, user-friendly Ülker Tea Biscuit Recipes, you can transform your favorite tea biscuit, labneh and cream into dishes that will impress and delight all the dessert lovers in your life.

Whether the occasion is a formal celebration or a casual meal with family, or simply an after-school snack, there is another way to make the moment that much sweeter.

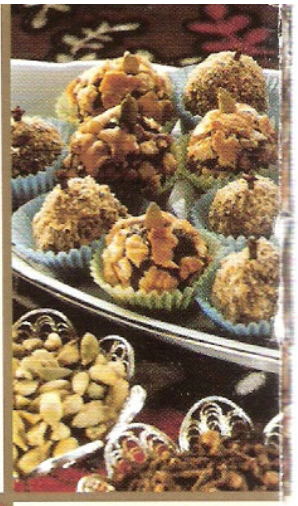
Start the day with *date and pistachio filled or cracked walnut cookies,* perk up a lunch box with homemade *labneh and lime tart* or take a marvelous trip to nature with *biscuit black forest.* Set a festive mood with *pastry rolls in honey syrup,* make your children happy with *tea biscuit shakes* and *orange and apricot pudding.*

Small pleasures make big difference...

*Notes:*

- *The "biscuit flour" which is encountered in the recipes frequently, is obtained by processing the biscuits in a food processor until finely ground.*
- *All measures defined as glass means a standard glass of 250 ml (a glass = 250 ml)*
- *1 glassful of biscuit flour is obtained from 20 pieces of tea biscuits*
- *The amounts of sugar in the recipes has been determined to reflect the intensive taste of sweet in the middle eastern cuisine, and may be increased or decreased depending on the taste.*
- *The fresh fruits may be replaced with similar according to taste and availability.*
- *In this book 60-65 grams standard eggs are used. Smaller or bigger eggs may cause to recipe failures. This is especially important for the doughs.*
- *Biscuit flour doughs are more gentle then the classic doughs. In order to roll them easily always place the dough between two clear films or nylon sheets or baking papers.*

ÜLKER
أولكر
بسكويت للشاى
Teabiscuits
ITEM NO: 113-5
12 PACKETS PER CARTON



ÜLKER
Turkish
Labneh

ÜLKER
أولكر
بسكويت للشاى
Teabiscuits